

Suppen

Zucchini-Gurkencremesuppe

mit Sahnehaube G

€ 4,80

Rinderkraftbrühe

mit Grießklößchen

und Gemüsejulienne A; C; G; K

€ 4,50

Zwiebelsuppe

mit hausgemachten Croutons A

€ 4,80

Vorspeisen und kleine Gerichte

Gegarter Ziegenkäse

mit Honig überbacken

auf warmen eingelegten Nektarinspalten,

dazu ofenfrisches Baguette A; G

€ 7,50

Gebackene Garnelen

Garnelen im Kartoffelnest auf mariniertem

Rucola mit Knoblauchdip und ofenfrischem Baguette A; B; G

€ 8,90

Käse-Schinken-Champignons

Champignons mit Schinkencreme gefüllt und Käse gratiniert,

dazu eine Kräutercreme und ofenfrisches Baguette 2; 3; A; G

€ 6,90

Carpaccio vom Roastbeef

auf Rucolasalat mit Balsamico und Parmesan,

dazu ofenfrisches Baguette 1; 3; A; G; N

€ 9,00

Hausgemachte Kartoffelbällchen

mit einer Füllung von Blattspinat

auf Tomaten-Knoblauchdip und gehobeltem Parmesan 3; A; C; G

€ 6,90

Salate

Mango-Rucola-Salat

Rucolasalat an Zitronen-Minzvinaigrette
mit frischer Mango und Scheiben vom Serranoschinken,
dazu ofenfrisches Baguette 2; 3; A; B; K

€ 9,80

Salat „Rauchforelle“

frischer Blattsalat mit geräucherten Forellenfiletstücken, Gurken,
Tomaten, gekochtem Ei, grünen Bohnen und roten Zwiebeln,
an einem Honig-Senfdressing, dazu ofenfrisches Baguette A; C; L; D

€ 11,50

Tomaten-Rucola-Salat

Rucolasalat mit Cherrytomaten, gerösteten Walnüssen
und gehobeltem Ziegenfrischkäse an einer Vinaigrette vom
weißen Balsamico, dazu ofenfrisches Baguette 3; A; G; H; N

€ 7,80

Salat nach „Art des Hauses“

frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
mit Sherry-Essig-Schmand-Dressing, gebratenen
Putenbruststreifen, dazu frisches Knoblauchbaguette A; G

€ 9,50

Salatteller „Nizza“

frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
Thunfisch und Ei, dazu frisches Knoblauchbaguette A; C; D; G

€ 8,80

„Schlemmersalat“

bunter Salat mit Balsamico- Honig- Dressing,
Ei, Streifen vom Rumpsteak und frisch
gebratenen Champignons, dazu frisches Baguette 1; 5; A; C; N

€ 12,50

Kleiner gemischter Salat _G

€ 3,50

Großer gemischter Salat _G

€ 5,60

Fleischgerichte

Schweinefiletmedaillons

auf Kirschtomatenragout

an cremiger Parmesansauce 1; 3; G

€ 16,90

Wiener Schnitzel

vom Kalb, mit Zitrone, Kapern, Sardellen und Salat A; C; D; G

€ 17,80

Champignonschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Champignonrahmsauce

frischen Champignons und Salat A; C; G; K

€ 12,90

Hessisches Schmandschnitzel

paniert, vom Schwein, mit Schmandsauce,

Speck und Zwiebeln und Salat 2; 3; A; C; G

€ 13,90

Schnitzel „Walliser Art“

paniert, vom Schwein, mit Camembert

und Preiselbeeren überbacken, und Salat 11; A; C; G

€ 14,10

Pfefferschnitzel

Schweineschnitzel paniert mit Pfeffer-

Rahmsauce und Salat A; C; G; K

€ 13,90

Kalbsbäckchen

zart geschmort, an feiner Zwiebelsauce

und Kohlrabigemüse G; K

€ 17,50

Putensteaks

an Bärlauchsahnesauce

mit buntem Karottengemüse G

€ 15,20

Rumpsteak

mit Bacon und Cheddarkäse überbacken 2; 3; G

€ 22,90

Rumpsteak

auf Pfefferrahmsauce G; K

€ 22,90

Kotelett vom Schwein

paniert, mit hausgemachter Kräuterbutter an

Erbsen-Möhren-Gemüse A; C; G

€ 14,50

Kalbsrückensteak

rosa gebraten, auf gebratenen Champignons

mit einer leichten Sherryrahmsauce G; K

€ 19,20

wahlweise können Sie als Beilage dazu wählen:

Pommes Frites, hausgemachte Bratkartoffeln, Rösti, Kroketten A,

Petersilienkartoffeln G, Rosmarinkartoffeln, Basmatireis oder Nudeln G

Fischgerichte

Reinhardswaldforelle

*frisch gebraten, ohne Gräten, mit Mandelbutter,
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat A; G; H*

€ 18,20

Papageifischfilet

*auf der Hautseite gebraten, an Rosmarinsahnesauce
und Süßkartoffelpüree A; G*

€ 17,90

Filets vom St. Petersfisch

*gebraten, auf tomatisiertem Paprika-Zucchini Gemüse
mit Kartoffelrösti A*

€ 17,20

Hausspezialitäten

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

*mit hausgemachten Kräuterspätzle
und kleinem Salat A; C; G; K*

€ 16,20

„Ahle Worscht“

*½ alte Wurst von der Fleischerei Schomberg,
mit Brot und Butter A; G*

€ 9,50

Schweinskopfsülze

mit Salatgarnitur, Kräutercreme und Bratkartoffeln 2; 3; C; G

€ 9,90

„Keglertoast“

*2 kleine Schnitzel vom Schweinerücken auf Toast,
mit Champignonrahmsauce und Salatgarnitur A; C; G; K*

€ 9,90

Roastbeef

*kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln
und hausgemachter Remoulade C; D; G*

€ 10,50

Auf Vorbestellung:

Knusprige Haxe,

*frisch aus dem Ofen, himmlisch zart und teuflisch
knusprig, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree G*

€ 18,50

Vegetarische Gerichte

Gemüse-Bulgur (Vegan)

Bulgur mit roter Paprika, Zwiebeln, Karotten und Wirsinggemüse, mit Curry abgeschmeckt, an einer Kokossauce A

€ 11,90

Kartoffel-Käse-Pfanne

Kartoffelwürfel mit Hirtenkäse und mediterranem Gemüse, (Aubergine, Zucchini und Paprika) an einer Tomaten-Basilikumsauce G

€ 11,30

Penne

Penne an einer Frischkäsesauce und frisch gebratenen Champignons A; C; G

€ 10,50

Polentagratin

Kräuterpolenta mit Tomatenragout und Cheddarkäse überbacken G

€ 10,20

Dessert

Hausgemachtes Mangomousse

auf Brombeerspiegel C; G

€ 6,90

Eierlikör-Schoko-Parfait

mit heißen Kirschen und Sahne C; G

€ 6,70

Heiß und Kalt

eine Kugel Cappuccinoeis mit einer Tasse Espresso oder Cappuccino 1; G

€ 3,90

Gebackenes Vanilleeis

auf Himbeerkompott und Sahne 1; A; C; G

€ 6,80

Topfenknödel

mit einem Nougatkern, an Preiselbeersauce und Sahne 11; A; C; F; G; H

€ 6,30

1 Farbstoffe; 2 Konservierungsstoffe; 3 Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker; 5 Schwefeldioxid; 6 Schwärzungsmittel; 7 Phosphat; 8 Milcheiweiß; 9 koffeinhaltig; 10 chininhaltig; 11 Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaminquelle; 13 gewachst; 14 Taurin

A Glutenhaltige Getreide; B Krebstiere; C Eier; D Fisch; E Erdnüsse; F Sojabohnen; G Milch; H Schalenfrüchte; K Sellerie; L Senf; M Sesamsamen; N Schwefeldioxide und Sulfite; O Lupinen; P Weichtiere